

Nombre: Jazmín Bernabé Galicia

Docente: Luz Elena Cervantes Monroy

Materia: Calidad De los Servicios

Grado: Octavo

Grupo: A

Unidad 4: La calidad y las mejoras continuas

Trabajo: Presentación

Fecha: 02 de Marzo del año 2025

Bibliografía: Antología de UDS (2025) en la materia de calidad de los servicios, unidad 4 “La calidad y las mejoras continuas” pág 85 - 93





Lajj fit

POSTRES
SALUDABLES



**"DISFRUTA EL DULCE
SABOR DE LO
SALUDABLE."**

Lay fit




Tabla de contenido.

- Nombre de la marca
- Eslogan
- Inteoducción
- Nombre de la empresa
- Objetivo
- Mision
- Vision
- Proposito
- Menú
- Organigrama.
- Contacto



Introducción

Laj Fit: Disfruta de los Postres Sin Culpa

En un mundo donde las dietas estrictas y los estilos de vida saludables se han convertido en una prioridad, los postres fit han ganado popularidad como la opción perfecta para satisfacer nuestro deseo de dulces sin sacrificar el bienestar. Laj Fit nace con el objetivo de ofrecer deliciosos postres bajos en calorías, azúcares refinados y grasas saturadas, sin renunciar al sabor ni a la textura que tanto nos gusta.



Nombre de la empresa.

El nombre que escogimos para la empresa fue: "LAJ fit", este nombre se deriva de las iniciales de cada una de las integrantes del equipo.





Objetivo.

Este enfoque no solo permite disfrutar de un antojo, sino que también mantiene el equilibrio en tu dieta, ayudándote a lograr tus metas de salud y bienestar. Los postres fit son ideales para quienes buscan una alternativa más saludable, sin sentir culpa al disfrutar de su comida favorita.

Con ingredientes naturales, nutritivos y ricos en fibra, Laj Fit se convierte en tu aliado para disfrutar de la vida dulce, pero de una forma más consciente





Misión.

Brindar postres saludables, deliciosos y nutritivos, elaborados con ingredientes naturales y de alta calidad, para quienes desean disfrutar sin culpas y cuidar su bienestar. Nos comprometemos con la innovación, la sostenibilidad y la satisfacción de nuestros clientes.



Visión.

Ser la marca líder en postres saludables, reconocida por su sabor excepcional, compromiso con la salud y el impacto positivo en la comunidad. Aspiramos a transformar la industria alimentaria con opciones deliciosas que promuevan un estilo de vida equilibrado y accesible para todos.



Propósito

Disfrutar del sabor de cada postre de una manera saludable, baja en calorías, y con el mismo sabor que un postre normal, y que sean aptos para personas con algunas patologías como la diabetes para que ellos también puedan disfrutar de un postre saludable



Menú



MENU

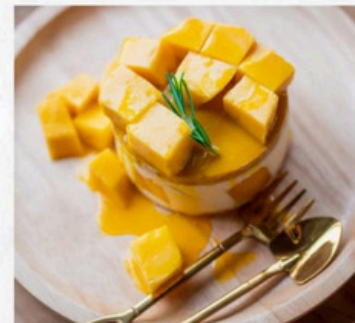


CHEESECAKE DE LIMON

\$60

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

\$60



CHEESECAKE DE MANGO

\$60

¡Escribenos y te lo enviamos a domicilio!



(55) 1234-5678

ORGANIGRAMA





Justificación de gerente de producción.

Como Gerente de Producción en un negocio de postres saludables, mi labor es clave para garantizar calidad, eficiencia y satisfacción del cliente. Mi experiencia en procesos productivos y normativas sanitarias me permite innovar sin comprometer el sabor. Lidero el equipo fomentando un trabajo colaborativo y eficiente. Además, impulso la investigación y desarrollo de nuevos productos alineados con las tendencias del mercado, priorizando la sostenibilidad y el uso de ingredientes naturales. Con estas competencias, contribuyo al crecimiento del negocio y a ofrecer opciones saludables y confiables a nuestros clientes.

Justificación de gerente de compras



- Como gerente de compras tengo la responsabilidad de comprar materia prima de buena calidad para brindar productos deliciosos.
- También de revisar con diferentes proveedores los precios de nuestra materia prima para revisar cual nos conviene más, ya que pueden tener diferentes precios y por ende también revisar la calidad de dichos productos a utilizar.

Anexo una tabla sobre los diferentes proveedores analizados: comprando los precios nos dimos cuenta de que nos conviene comprar en Walmart ya que los productos ahí nos salen un poco más baratos que con los demás proveedores.

| Proveedores | | | | Productos |
|-------------|-----------|----------|----------|---------------------------------|
| Chedraui | Walmart | Soriana | Aurrera | |
| \$ 52.00 | \$ 47.00 | \$ 48.90 | \$ 47.00 | galletas marias paquete de 3 |
| \$ 44.00 | \$ 42.00 | \$ 50.00 | \$ 52.00 | mantequilla lala |
| \$ 79.00 | \$ 68.00 | \$ 75.00 | \$ 63.00 | yogurt griego sin azucar yoplay |
| \$ 45.00 | \$ 40.00 | \$ 47.00 | \$ 39.00 | queso crema philadelphia |
| \$ 27.00 | \$ 16.50 | \$ 16.50 | \$ 16.50 | gnetina |
| \$ 115.00 | \$ 105.00 | \$ 99.00 | \$ 95.00 | frutos rojos |
| \$ 46.90 | \$ 29.90 | \$ 48.90 | \$ 35.50 | mangos 1kg |
| \$ 42.50 | \$ 42.92 | \$ 29.80 | \$ 29.90 | limon 1kg |
| \$ 27.00 | \$ 22.20 | \$ 25.00 | \$ 20.00 | stevia |

JUSTIFICACIÓN DE PRECIOS:

1. Materia prima: 273 pesos (40% del
2. costo total)
3. Mano de obra: 20-25% → 136-170 pesos
4. electricidad, renta, maquinaria, embalaje: 15-20% → 102-136 pesos
5. Impuestos: 10-16% → 68-109
6. pesos
7. Margen de ganancia: 20-30% → 136-204 pesos

**COSTO DE CADA PAY POR PIEZA, TOMANDO EN CUENTA
EL 35% GANANCIAS:**

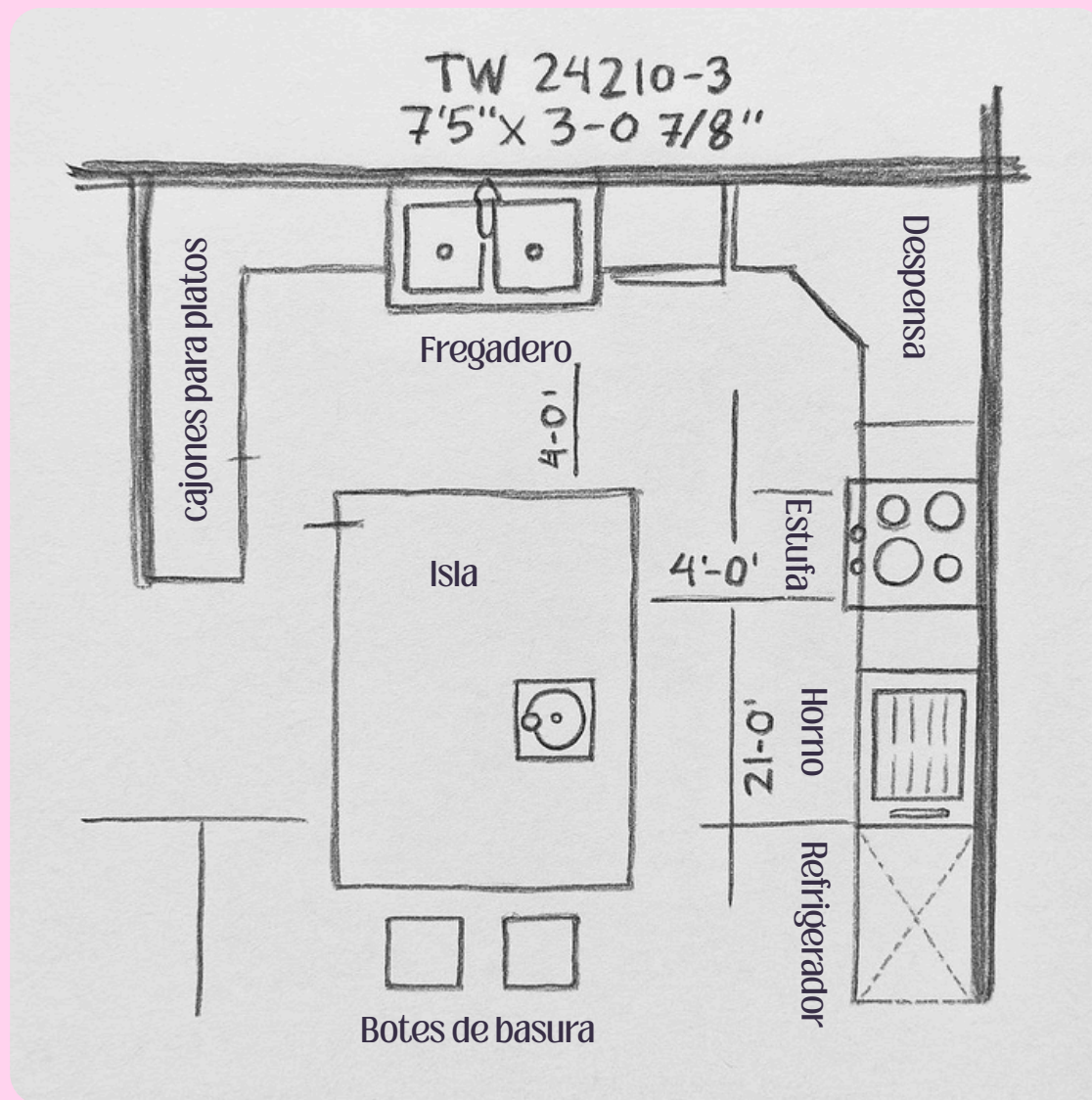
Costo unitario mínimo: \$39.72

Precio de venta= $39.72 \times 1.35 = \$53.63$

Costo unitario máximo:\$49.56

Precio de venta= $49.56 \times 1.35 = \$66.91t$

Plano de la cocina





Infraestructura

1. Fachada Exterior

- Diseño minimalista con colores blanco y dorado.
- Logo "LAJ" en dorado sobre un fondo blanco elegante.
- Grandes ventanales de vidrio para exhibir el interior y atraer clientes.
- Iluminación cálida en la entrada para un ambiente acogedor.

2. Distribución Interior

- Espacio abierto y bien iluminado.
- Área de mostrador con vitrinas de postres saludables.
- Zona de preparación y cocina en la parte trasera con acceso restringido.
- Espacio de almacenamiento discreto para ingredientes y utensilios.
- Área de clientes con mesas y sillas cómodas

3. Ubicación

- Avenida central norte 6, 30000 Comitán de Domínguez, Chis, Mexico

● 4. Costo

\$4000 mensuales, con \$2500 de depósito

Diseño



1. Mostrador y Vitrinas

- Encimeras de mármol blanco con detalles dorados.
- Vitrinas de vidrio con marcos dorados para exhibir los postres.
- Iluminación LED en las vitrinas para resaltar los productos.

2. Mobiliario y Decoración

- Mesas de madera con acabados en blanco y dorado.
- Sillas acolchonadas en tonos neutros para comodidad.
- Paredes con detalles en mármol y toques dorados.
- Jardineras con plantas naturales para un ambiente fresco.

3. Iluminación

- Lámparas colgantes con detalles dorados sobre las mesas.
- Luz cálida para un ambiente acogedor.
- Iluminación LED oculta en estanterías y vitrinas.

4. Zona de Atención al Cliente

- Un menú digital o impreso elegante en la pared.
- Música ambiental suave para mejorar la experiencia.
- Espacio cómodo para espera y autoservicio de agua o café.

5. Cocina y Área de Trabajo

- Espacio funcional con electrodomésticos de acero inoxidable.
- Estanterías organizadas para ingredientes y utensilios.
- Cumplimiento de normas de higiene y seguridad.

Este diseño combina elegancia, modernidad y confort, asegurando una experiencia única para los clientes mientras disfrutan de postres saludables.



Gerente General

Como Gerente General de un negocio de postres fit, mi labor abarca desde la producción y abastecimiento hasta la experiencia del cliente, asegurando siempre la calidad, eficiencia y rentabilidad del negocio. Mi enfoque en la innovación y cumplimiento de normativas sanitarias permite ofrecer productos saludables sin comprometer el sabor. Además, la gestión estratégica de compras garantiza materia prima de alta calidad al mejor costo, optimizando recursos y maximizando la rentabilidad.

El diseño del punto de venta refleja nuestra identidad: una marca elegante, moderna y acogedora, que brinda una experiencia excepcional a nuestros clientes. Con una estructura bien organizada y un equipo comprometido, seguimos impulsando el crecimiento del negocio y promoviendo un estilo de vida saludable con opciones accesibles y confiables.



Conclusión.

La creación de nuestra cafetería de postres saludables representa una oportunidad innovadora en el sector gastronómico, respondiendo a la creciente demanda de opciones más nutritivas sin sacrificar el sabor ni la calidad. A través de un enfoque basado en ingredientes naturales, alternativas sin azúcar refinada y recetas equilibradas, buscamos ofrecer una experiencia deliciosa y saludable para nuestros clientes.

Además, nuestro modelo de negocio no solo promueve el bienestar, sino que también fomenta prácticas sostenibles y el apoyo a proveedores locales. Con una estrategia de marketing bien definida, un ambiente acogedor y un compromiso con la excelencia en el servicio, nuestra cafetería tiene el potencial de convertirse en un referente en el mercado.

En conclusión, esta propuesta combina salud, sabor e innovación, demostrando que es posible disfrutar de postres deliciosos sin comprometer el bienestar. Estamos convencidos de que nuestro emprendimiento no solo atraerá a un público amplio, sino que también contribuirá a un estilo de vida más saludable y consciente.





Contactanos

Nuestro servicio es de lunes a sábado, con un horario de 9 de la mañana a 7 de la noche. Contamos con envío a domicilio (con cargo extra). Gracias por tu preferencia



Laj Fit _ 4



LajFit4@icloud.com



+(55) 1234-5678

